

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci panteschi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Favolosi questi baci panteschi, ovvero di Pantelleria realizzati da pappona gaudente! La sua versione prevede una farcia di ricotta aromatizzata al limone, una vera goduria.

PER LA PASTELLA

- 1 uovo
- 250 ml di latte
- 4 cucchiaini colmi di farina 00
- 2 cucchiaini colmi di farina di grano duro
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino scarso di aceto.

PER LA FARCIA

- 250 g di ricotta vaccina
- 1/2 cucchiaino di zucchero a velo
- scorza di 1/2 limone
- 2 cucchiaini di panna.

PER LA FINITURA

- zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Per questa ricetta è necessario disporre di uno stampo apposito che si può trovare nei negozi di casalinghi più forniti. Si trova con il nome stampo in ferro tradizionale per cialde, waffel, gaufres. Importante: la dose di farina secondo me è del tutto indicativa, l'importante è che il composto abbia una consistenza bella soda, poco più di quella delle crepes.



- 2 Mettere a scaldare lo stampo nell'olio caldo. L'olio è al punto giusto quando immergendo uno stecchino, questi viene ricoperto di bollicine.



- 3 Procedere montando tuorlo e zucchero, poi setacciare le due farine, il sale, l'aceto ed in ultimo il latte. Montare l'albume ed aggiungerlo al resto.



- 4 Quindi togliere velocemente lo stampo dall'olio, immergerlo altrettanto rapidamente nella pastella ed immediatamente nell'olio. E' importante infatti che lo stampo resti a temperatura, altrimenti la pastella non si attacca allo stampo, o peggio, si disgrega nell'olio.

Quando si vede che la pastella è dorata, sempre con sveltezza va scolato lo stampo e staccato delicatamente il composto cotto con una forchetta e subito rimesso nuovamente nella pastella da cuocere, quindi nell'olio.

Altro importante appunto: non immergete lo stampo nella pastella oltre il bordo: dopo sarebbe difficile staccarlo dallo stampo se completamente immerso nel composto.



5 Una volta finita la pastella, vanno farciti ed accoppiati.

Per il ripieno basta mescolare gli ingredienti elencati assieme, magari meglio qualche ora prima in modo che la ricotta sia ben amalgamata agli altri aromi. Spolverare di zucchero a velo prima di servire.

